

ARAMINTO GOLD

DENOMINAZIONE Grechetto Umbria IGT (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNO Grechetto 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA 15% Vol. (variabile con l'annata)

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati profondi

ODORE Fresco, caratteristico, con aromi di frutta e note speziate

SAPORE Profondo, con buona acidità e struttura

VENDEMMIA Tardiva, a partire dalla seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE Tecnica denominata "criomacerazione", essa consiste nell'abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco e lasciare a riposo per due giorni insieme alle bucce

AFFINAMENTO In botti di rovere della capacità 2,25 hl (barriques) per almeno 18 mesi

ABBINAMENTI Da accompagnare con crostacei, dessert, cioccolato, dolci secchi e frutta secca

CLASSIFICATION Grechetto Umbria IGT (Labeled with the locality of creation)

BLEND Grechetto 100 %

ALCOHOL BY VOLUME 15% Alc. Vol. (change with vintage)

COLOUR Straw-yellow with golden highlights

BOUQUET Fine, typical with exotic, fruity and spiced scents

PALATE Deep taste, with a good acidity and structure

PICKING PERIOD Late, starting second decade of October

VINIFICATION In stainless steel vats after the low temperature skin contact method. It consists in a sudden lower of temperature of the just picked grapes with dry ice and leave for two days with the skins

MATURATION Almost 18 months in wood barrels containing max 2,25 hl

SERVING SUGGESTIONS With crustaceans, dessert, chocolate, dry biscuits and dry fruit

